عجينة البيتزا: بيتزا سميكة

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 20 دقيقة



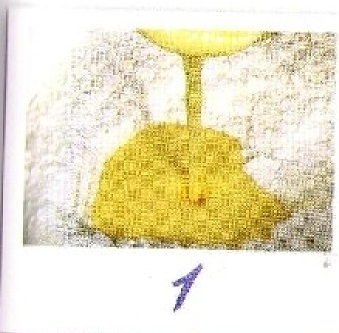
المكوّنات والمقادير

هذه المكوّنات كافية لستّة أو ثمانية أشخاص

- 400 غ فارينة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- علبتا ياغورت طبيعي بدون سكّر
- مقدار علبة الياغورت من الزّيت
- بيضتان
- 1 كيس من الخميرة الكيميائيّة (2 ملاعق صغيرة)

طريقة التّحضير

- يُمزج الزّيت والياغورت والبيض في إناء، نخفقه جيّدا حتّى تتجانس المكوّنات.
- نخلط الفارينة مع الملح والخميرة ونصبّ فوقها الخليط السّابق، نمزج المكوّنات جيّدا حتّى نحصل على عجينة ليّنة.
- نفرد العجينة في طبق مستدير (قطره 40 صم) ونسوّي سطحها؛ نوزّع عليها صلصة الطّماطم ونُدخلها إلى الفرن مدّة 20 دقيقة.





بيتزا رقيقة:

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 15 دقيقة



المكوّنات والمقادير

مدّة راحة العجينة: 30 دقيقة

هذه المكوّنات كافية لستّة أو ثمانية أشخاص

- 500 غ فارينة
- نصف كأس زيت
- ملعقة كبيرة خميرة خبز
- 1/2 ملعقة صغيرة سكّر
+ ماء دافئ
- 1 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التّحضير

- نُخلط الفارينة مع الملح في صحفة كبيرة؛ نضيف الخميرة والسّكّر ثمّ الزّيت، نخلط المكوّنات جيّدا ثمّ نضيف قليلا من الماء حسب الحاجة ونواصل الخلط حتّى تتماسك العجينة وتصبح ليّنة؛ ندلكها براحة اليد مدّة 5 إلى 10 دقائق؛ نغطّيها ونتركها في مكان دافئ مدّة نصف ساعة لتتخمّر.
- ندهن طبقا مستطيلا (طوله 40 صم وعرضه 30 صم) أو مستديرا (قطره 40 صم) نفرد العجينة في الطّبق ونسوّي السّطح براحة اليد؛ نُدخل عجينة البيتزا إلى فرن متوسّط الحرارة مدّة 15 دقيقة ثمّ نخرجها ونوزّع على سطحها الصّلصة المحضّرة.





بيتزا بالقرنون

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 10 دقيقة



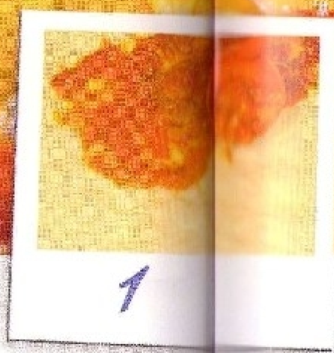
المكوّنات والمقادير

- (لعجينة البيتزا، انظر ص4–5)
- 500 غ طماطم
- ملعقة صغيرة طماطم معجونة
- 150 غ أجبان مختلفة مبشورة (حسب الذّوق)
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة حبّات ذُرة مصبّرة
- حبّة قرنون
- ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة قصبر
- 1/2 ملعقة أعشاب عطريّة
- 3 سنّ ثوم

طريقة التّحضير

صلصة الطّماطم :

- نسلق حبّات الطّماطم في ماء يغلي مدّة دقيقتين ثمّ نقشّرها وننزع بذورها ونفرمها فرما دقيقا.
- نصبّ الزّيت في قدر ونرفعه على النّار، نضيف الطّماطم ونتركها تنضج مدّة 10 دقائق مع التّحريك من حين لآخر، نضيف الملح والقصبر والثّوم، وعندما نرفعها من فوق النّار نضيف الأعشاب العطريّة.
- نقشّر حبّات القرنون وننظّف قلبها ونسلقها في ماء به ملعقة صغيرة عصير ليمون مدّة 7 دقائق ثمّ نقصّها شرائح رقيقة.
- نوزّع الصّلصة على سطح عجينة البيتزا (انظر تحضير عجينة البيتزا) ثمّ نرشّ عليها الجبن ونوزّع حبّات الذّرة وشرائح القرنون ونُدخلها إلى فرن معتدل الحرارة مدّة 10 دقائق.







بيتزا باللّحم المفروم

مدّة التّحضير 30 دقيقة

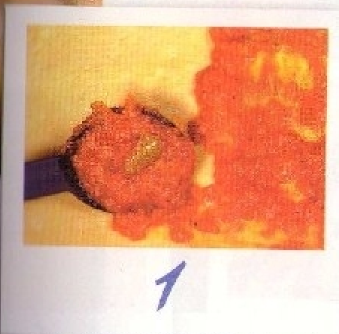
مدّة الطبخ 25 دقيقة


المكوّنات والمقادير

- عجينة البيتزا الرّقيقة (انظر ص4-5)
- صلصة الطّماطم (انظر ص6-7)
- 200 غ لحم مفروم + بصلة
- حبّة فلفل أخضر
- 100 غ جبن مبشور
- 50 غ زيتون اخضر
- ملح، فلفل أسود

طريقة التّحضير

- نحضّر عجينة البيتزا بالطّريقة المذكورة.
- نحضّر صلصة الطّماطم بالطّريقة المذكورة (بيتزا القرنون).
- نضيف إليها الفلفل المقصوص مربّعات
- نطبخ اللّحم المفروم مع البصل المقصوص في قليل من الماء حتّى يجفّ السّائل، نتبّله.
- نوزّع الصّلصة على سطح البيتزا بعد نضجها ثمّ اللّحم المفروم ثمّ الجبن المبشور.
- نزيّن بأنصاف الزّيتون الأخضر بعد نزع نواه.
- ندخلها إلى فرن ساخن بحرارة معتدلة مدّة 10 دقائق.


1


2


3

بيتزا بالفقّاع (الفطر)

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 35 دقيقة


المكوّنات والمقادير

- 250 غ فقّاع
- رأس كرّاث
- صلصة طماطم
- 50 غ حبّات زيتون منزوعة النّوى ومقصوصة
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- ملح، فلفل أسود
- 100 غ جبن مبشور

طريقة التّحضير

- نحضّر الصّلصة بالطّريقة المذكورة (بيتزا القمبري .
- أثناء ذلك نقصّ الفقّاع شرائح ونقصّ رأس الكرّاث، نضعهما في قدر مع ملعقة زيت، نتبّلهما بالملح والفلفل الأسود، نتركهما ينضجان مدّة 5 دقائق ثمّ نضيفهما إلى صلصة الطّماطم، نتركها مدّة 5 دقائق أخرى على النّار.
- نحضّر عجينة البيتزا الرّقيقة بالطّريقة المذكورة ص(4 – 5).
- نوزّع الصّلصة على سطح البيتزا ونرشّها بالجبن ونزيّن فوقها قطع الزّيتون، ندخلها إلى الفرن مدّة 10 دقائق.


1


2


3


4

بيتزا بالقمبري

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 25 دقيقة



المكوّنات والمقادير

للصّلصة :

- 500 غ طماطم
- ملعقة صغيرة طماطم معجونة
- حبتا فلفل أخضر مقصوص حلقات
- 300 غ قمبري
- ورقة رند
- بصلة مقصوصة
- ملح وقصبر وحبق
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 150 غ متزرلاً
- 50 غ جبن مبشور
- حبّات زيتون منزوعة النّوى ومقصوصة

للعجينة : انظر تحضير عجينة البيتزا

طريقة التّحضير

الصّلصة :

- نقلي البصلة في الزّيت مدّة دقيقتين.
- نضيف الطّماطم المقصوصة مكعّبات صغيرة والطّماطم المعجونة، نترك الصّلصة تنضج مدّة 15 دقيقة، نتبّلها بالملح والقصبر والحبق.
- أثناء ذلك نسلق حبّات القمبري في ماء يغلي به ورقة رند مدّة دقيقتين.
- نقشّره وننزع منه العرق الأسود.
- نوزّع صلصة الطّماطم وقطع المتزرلاً على سطح البيتزا ونرشّ فوقها الجبن المبشور، ثمّ نصفّف فوقها حلقات الفلفل ووحدات القمبري وقطع الزّيتون بنظام.
- ندخلها إلى الفرن مدّة 10 دقائق.



2 1



3



4



6 5

بيتزا مكسيكيّة

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 25 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- عجينة البيتزا الرّقيقة (انظر ص 4 – 5)
- صلصة الطّماطم (انظر ص 6 – 7)
- 150 غ متزريلاّ
- حبّتا فلفل أخضر مقصوص
- 4 حلقات من الأناناس الطّازج أو المعلّب
- 250 غ لحم + بصلة مقصوصة
- ملح، فلفل أسود

طريقة التّحضير

- نحضّر عجينة البيتزا بالطّريقة المذكورة.
- نحضّر صلصة الطّماطم بالطّريقة المذكورة مع إضافة الفلفل الأخضر.
- نطبخ اللّحم مع البصلة في قليل من الماء حتّى يجفّ، نتبلّه بالملح والفلفل الأسود، نفرمه بفرّامة اللّحم.
- نضيف اللّحم المفروم إلى صلصة الطّماطم.
- نوزّع الصّلصة على عجينة البيتزا بعد النّضج.
- نذرّ عليها المتزريلاّ المبشورة.
- نصفّف فوقها قطع الأناناس.
- ندخلها إلى فرن مدّة 10 دقائق حتّى يسيح الجبن.



1



2



3

بيتـزا بالخضـر

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطبخ 30 دقيقة



المكوّنات والمقادير

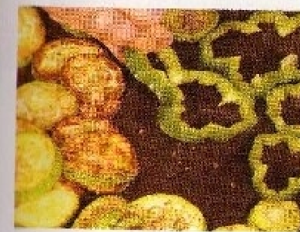
- 500 غ طماطم
- بصلة
- 2 سنّة ثوم
- 2 حبة فلفل أخضر
- 2 ملاعق كبيرة زيت،
- ملح، فصبر، أعشاب عطرية
- 2 حبّة قرع متوسّطة الحجم
- حبّة باذنجان متوسّطة الحجم
- 100 غ جبن
- 100 غ متزريلا

طريقة التّحضير

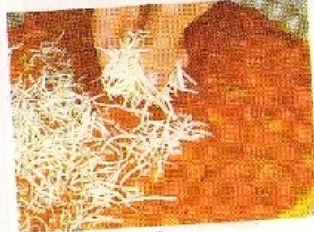
- نحضّر صلصة الطّماطم السّابق ذكرها في بيتزا القمبري.
- نقصّ الخضر حلقات لا يتجاوز سمكها 4 مم نذرّ عليها قليلا من الملح.
- نصبّ ملعقة زيت في مقلاة ونحمّر فيها الخضر، نرشّها بالأعشاب العطريّة.
- نحضّر عجينة البيتزا السّميكة بالطّريقة المذكورة ص(4 – 5).
- نوزّع عليها صلصة الطّماطم ثمّ الجبن المبشور ثمّ الخضر وقطع الزّيتون مع ترتيبها بطريقة منظّمة، ندخلها إلى الفرن مدّة 10 دقائق.



1



2



3

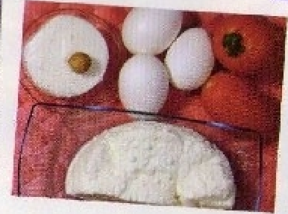


4

بيتزا بالجبنة البيضاء

مدّة التحضير 15 دقيقة

مدّة الطّبخ 15 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- عجينة البيتزا السّميكة (انظر ص (4 – 5)
- 300 غ فّوتة (جبنة بيضاء)
- 150 غ متزريلا
- ملعقة كبيرة كريمة طازجة
- 3 بيضات
- ملح، فلفل أسود، جوزة الطّيب
- 1/2 ملعقة صغيرة حبق مجفّف
- حبّتا طماطم للزّينة

طريقة التّحضير

- نخلط الفّوتة (جبنة بيضاء) مع البيض، نذرّ عليها قليلا من الملح والفلفل ومبشور جوزة الطّيب.
- نضيف الكريمة الطّازجة ونخلط.
- أثناء ذلك نكون قد حضّرنا عجينة البيتزا بالطّريقة المذكورة، بعد النّضج نوزّع عليها المتزريلاّ المبشورة ثمّ صلصة الفّوتة (جبنة بيضاء)، نزيّن فوقها حلقات الطّماطم ونذرّ عليها الحبق، نُدخلها إلى فرن معتدل الحرارة مدّة 15 دقيقة.



1



2



3



4

بيتزا مطويّة

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 35 دقيقة



المكوّنات والمقادير

تحضّر عجينة البيتزا الرّقيقة بالطّريقة المذكورة ص(4 – 5)

للحشو :

- 500 غ طماطم + ملعقة أكل طماطم معجونة
- 3 سنّات ثوم مفروم
- 2 ملاعق أكل زيت
- ملح : 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود، 1/2 ملعقة صغيرة
- أعشاب عطريّة (حبق، زعتر)
- 50 غ جبن مبشور
- 50 غ زبدة
- 50 غ زيتون منزوع النّوى ومقصوص
- 2 حبّة فلفل أخضر مقصوص
- 3 بيضات

طريقة التّحضير

- بعد تحضير صلصة الطّماطم (انظر صلصة الطّماطم في بيتزا القرنون).
- نضيف الفلفل المقصوص ونتركه ينضج دقيقتين ثمّ نضيف البيض حتّى ينضج، ننزل القدر ونضيف الأعشاب العطريّة.
- نقسّم العجينة إلى 4 أجزاء ويفرد كلّ جزء على حدة في شكل دائري لا يتجاوز سمكها 3 مم.
- نوزّع على نصف الدّائرة قليلا من الصّلصة الّتي حضّرناها، نذرّ عليها قليلا من الجبن وقطعا من الزّيتون، نطوي النّصف الثّاني على النّصف الأوّل، نضغط على الجوانب حتّى تلتصق ثمّ ندهن السّطح بالزّيت والحليب ونضعها على صفيحة فرن وندخلها إلى فرن معتدل الحرارة مدّة 20 دقيقة حتّى تصبح الفطيرة المطويّة ذهبيّة اللّون.



1



2



3



4

كيك السّبانخ

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 40 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- 6 شرائح خبز
- 500 غ سبانخ
- 200 غ جبن مبشور
- 100 غ من الجوز المبشور
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 4 بيضات
- 1/4 لتر حليب (كأس كبير)
- ملح، فلفل أسود، جوزة الطّيب
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائيّة

طريقة التّحضير

- ننقّع الخبز في الحليب ونخلطه، يجب أن يكون الخليط خاثرا ؛ نتخلّص من السّائل الزّائد.
- نغسل السّبانخ، نجفّفه ونفرمه فرما ناعما نضعه في قدر مع الزّبدة حتّى يذبل ويجفّ ماؤه، بعد ذلك نخلطه مع الخبز المنقوع في الحليب والجوز المبشور والجبن وقليلا من الملح والفلفل وجوز الطّيب، نخلط المكوّنات جيّدا ثمّ نضيف صفار البيض.
- نخفق بياض البيض مع نفّة ملح بخلاّط كهربائي حتّى يتجمّد، نخلطه برفق مع الخليط السّابق (نحرّك في اتجّاه واحد).
- نصبّ الخليط في قالب كيك مدهون بالزّبدة، نضعه في حمّام مائي وندخله إلى فرن معتدل الحرارة مدّة 40 دقيقة حتّى ينتفخ "الكيك" ويصفرّ سطحه، نتركه يبرد قليلا قبل إفراغه.



1



2



3



4

كيك الفقّاع (الفطر)

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 50 دقيقة


المكوّنات والمقادير

- 200 غ فطر
- ملعقة زبدة
- حبّة براسيا (كرّاث)
- 4 فصوص ثوم
- 4 بيضات
- كيس من الخميرة الكيميائيّة
- 200 غ فارينة
- 100 غ سلامي أو جنبون (شرائح الدّيك الرّومي)
- ملعقة صغيرة خردل
- 100 غ جبن
- ملح ، فلفل أسود
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 3 ملاعق كبيرة حليب

طريقة التّحضير

- نحمّر البراسيا والثّوم في الزّبدة ثمّ نضيف الفطر المقصوص شرائح، نتركه على نار هادئة مدّة 10 دقائق.
- بعد أن يبرد قليلا نضيف له البيض والزّيت والحليب والخردل وقطع الجنبون والجبن، نخلط ثمّ نضيف الفارينة.
- نمزج الخليط جيّدا ونفرغه في قالب الكيك المدهون بالزّبدة وندخله في فرن متوسّط الحرارة مدّة 35 إلى 40 دقيقة حتّى ينضج ويصفرّ سطحه.


1


2


3


4

تارت بالفطر

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 35 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- تارت جاهزة
- 250 غ فطر مقصوص شرائح
- بصلة مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة أو زيت
- 200 غ طماطم مفرومة
- 2 ملاعق كبيرة حبّات ذُرة
- ملعقة صغيرة أعشاب عطريّة
- 50 غ جبن
- 250 غ لحم ديك رومي أو دجاج
- 1 ملعقة كبيرة خبز محمّص ومرحي
- بيضتان

طريقة التّحضير

- تُسلق الطّماطم في ماء يغلي مدّة دقيقتين، نقشّرها وننزع بذورها ثمّ نفرمها فرما ناعما.
- يحمّر البصل في الزّيت حتّى يصبح طريّا، يضاف الفطر ثمّ الدّجاج المقصوص مكعّبات صغيرة ويتبّل بالملح والفلفل الأسود.
- نترك الخليط يتقلّى مدّة 5 دقائق ثمّ نضيف الطّماطم المفرومة، يستمرّ الطّهي مدّة 10 دقائق.
- تضاف الأعشاب العطريّة وتُرفع الصّلصة من فوق النّار.
- نضيف حبّات الذّرة والجبن المبشور والخبز المرحي والبيض، نخلط جيّدا.
- نصبّ الخليط على عجينة التّارت الّتي حضّرناها وتمّ نضجها بالطّريقة الموصوفة (انظر تحضير عجينة التّارت).
- نُدخلها إلى فرن ساخن بدرجة حرارة معتدلة مدّة 10 إلى 15 دقيقة حتّى تتماسك المكوّنات ويحمرّ السّطح.

1 2 3 4 5 6 7

تارت بالخضر

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 45 دقيقة



المكوّنات والمقادير

للعجينة :

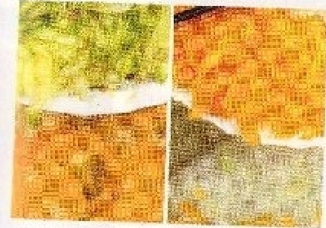
- 250 غ فارينة
- 125 غ زبدة
- صفار بيضة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح

للحشو :

- قرعة صغيرة
- جزرة متوسطة الحجم
- حبة لفت
- بصلة
- حبّة طماطم متوسّطة
- ملعقتان من الزبدة
- بقدونس
- 4 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة كريمة

طريقة التّحضير

- بعد تحضير العجينة بالطّريقة السّابق ذكرها وبعد أن ترتاح، نضعها في القالب ونزجّها في الفرن مدّة 20 دقيقة.
- أثناء ذلك نبشر الخضر بمبشرة خشنة.
- نقصّ البصل جيّدا ونضعه مع الزّبدة في قدر على النّار، عندما يصفرّ نضيف بقيّة الخضر المبشورة لتتقلّى مدّة 5 دقائق.
- نُخرج التّرتة من الفرن، نفرغ فيها الخضر،
- نخلط البيض والكريمة والبقدونس المقصوص وقليلا من الملح والفلفل الأسود.
- نصبّ هذا الخليط على الخضار في التّرتة.
- نُدخل التّرتة إلى الفرن لمدّة 10 دقائق أو حتّى تنضج ويصفرّ سطحها.



2 1



3



4



5

تارت الدّجاج والجوز

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة



المكوّنات والمقادير

تارت محضرة بالطّريقة المذكورة مع إضافة ملعقتين من دقيق الجوز إلى مكوّنات العجينة

للحشو :

- ملعقة كبيرة زبدة
- 250 غ لحم دجاج 1 بصلة مفرومة
- ملعقتان كبيرتان خبز مرحي
- 2 بيضتان مخفوقتان
- نصف كأس من الحليب السّاخن
- ملح، فلفل أسود،
- 1 ملعقة صغيرة زعتر وإكليل
- حبّات من الجوز للزينة

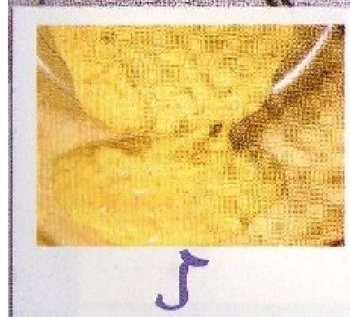
طريقة التّحضير

- نطبخ الدّجاج مع البصل في قليل من الماء حتّى يجف، نفرمه بفرّامة اللّحم.
- نحمّر اللّحم المفروم في الزّبدة ثمّ نضيف البيض والحليب والخبز والأعشاب العطريّة، نُخلط المكوّنات حتّى تتجانس.
- نصبّ الخليط على التّارت بعد نضجها، نسوّي سطحها ونزيّنها بشرائط من العجينة وبحبّات الجوز.
- ندخلها إلى فرن ساخن بدرجة معتدلة مدّة 15 دقيقة حتّى تنضج، نشعل الفرن من الأعلى مدّة دقيقتين ليحمرّ السّطح.









تارت بالكرّاث

مدّة التّحضير 15 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة


المكوّنات والمقادير

- فطيرة معدّة بالطّريقة المذكورة

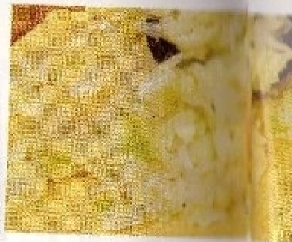
للحشو :

- 500 غ كرّاث (براصب)
- بيضتان وصفار بيضتين
- 80 غ جبن مبشور (حسب الذوق)
- قليل من جوزة الطّيب المرحية
- 20 صل كريمة طازجة (كأس)
- ملعقة كبيرة زبدة
- ملح، فلفل أسود
- 100 غ متزريلا
- حبّة فلفل بر العيبة للزّينة

طريقة التّحضير

- ننظّف الكرّاث ونفرمه فرما ناعما ثمّ نحمّره في الزّبدة على نار هادئة مدّة 10 دقائق ثمّ نتبّله ونرفعه من فوق النّار ليبرد،
- نوزّع الكرّاث على الفطيرة المعدّة،
- نوزّع المتزريلا المبشورة فوق الكرّاث،
- نخفق البيض مع الجبن مع الكريمة، نتبّل الخليط بالملح والفلفل الأسود وقليل من جوزة الطّيب ثمّ نصبّ الخليط على التّارت ونسوّي السّطح،
- نزيّنها بقطع الفلفل الأحمر،
- نُدخل التّارت إلى فرن ساخن معتدل الحرارة مدّة 10 دقائق ثمّ نخفّض الحرارة وتبقى مدّة 5 دقائق أخرى حتّى يحمرّ سطحها،
- نقدّم هذه الفطيرة ساخنة ويمكن تعويض الكرّاث بالبصل.




1


2


3

تارت باللحم المفروم

مدّة التّحضير 15 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- فطيرة معدّة بالطّريقة المذكورة

للحشو :

- كوب حليب
- 50 غ جبن شيدر (فرمار)
- 100 غ لحم مفروم
- بصلة متوسّطة
- بيضتان
- ملح، فلفل أسود
- 3 ملاعق كبيرة خبز محمّص ومرحي
- 2 ملاعق كبيرة كريمة مخفوقة

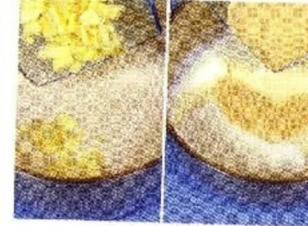


طريقة التّحضير

- أثناء نضج الفطيرة، نحمّر اللّحم في قليل من الزّبدة مع البصل المفروم، نتبّله.
- نغلّي الحليب ونصبّه على الخبز في وعاء عميق ونتركه يبرد، ثمّ نضيف إليه الجبن المبشور واللّحم ، بعد النّضج، والكريمة والبيض، نقلّب الخليط جيّدًا.
- نصبّ الخليط على التّرتة المعدّة.
- نجمّل السّطح بحلقات الطّماطم.
- ندخل الفطيرة إلى الفرن مدّة 10 دقائق ثمّ نخفّض الحرارة ونتركها تنضج مدّة 10 دقائق أخرى.
- نخرج الفطيرة من الفرن عندما يصبح سطحها ذهبيًّا.



1



2



3



4



5



6

تارت السّبانخ

مدّة التّحضير 15 دقيقة

مدّة الطّبخ 25 دقيقة



المكوّنات والمقادير

تارت معدّة بالطّريقة المذكورة سابقا

للحشو :

- 500 غ سبانخ
- ملعقة زبدة
- 150 غ جبنة بيضاء (فوتة)
- بيضتان
- ملعقتان كريمة مخفوقة
- ملح، فلفل أسود
- قليل من جوزة الطّيب
- ملعقة كبيرة صنوبر

طريقة التّحضير

- يُذبل السّبانخ (بعد تنظيفه وقصّه) في الزّبدة حتّى يجفّ السّائل المتخلّف منه.
- ننزله من فوق النّار، نضيف الجبنة البيضاء والصنوبر والكريمة والبيضتين، نخلط المكوّنات جيّدا، نتبّل الخليط، نصبّه على سطح الفطيرة المعدّة ونسوّي سطحها.
- نزيّن سطح التّارت بشرائط من العجينة (انظر الصّورة).
- نزجّ قالب التّارت في فرن معتدل الحرارة مدّة 10 دقائق ثمّ نشعل النّار من أعلى مدّة 5 دقائق حتّى تصفرّ الشّرائط.



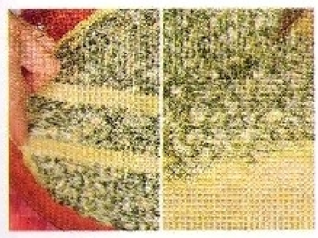
1



2



3



5 4

تـارت بالقـمبري


المكوّنات والمقادير

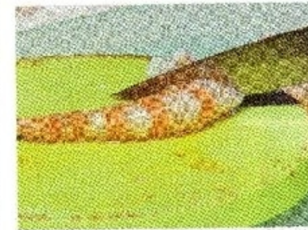
فطيرة معدّة بالطّريقة السّابقة مع إضافة قليل من جوزة الطّيب للعجينة،

للحشو :

- 250 غ قمبري
- 2 ملاعق كبيرة نشاء
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم فرما ناعما
- ملح، فلفل أسود
- علبتا ياغورت طبيعي (20 صل)

طريقة التّحضير

- يُسلق القمبري ويقشّر، نحتفظ ببعض الوحدات كاملة للزّينة ونقصّ الباقي قطعا.
- يُخلط النّشاء مع الياغورت ويطهى الخليط على نار هادئة جدًّا مع التّقليب المستمرّ حتّى يثخن قوام الخليط ويصبح عاقدا، يترك ليبرد.
- يضاف القمبري المقصوص والبقدونس إلى الصّلصة وتتبّل بالملح والفلفل.
- يُصبّ الخليط في قالب التّارت ويسوّى السّطح ثم يزيّن بوحدات القمبري الكاملة.
- توضع في فرن مدّة 5 دقائق.


1


2

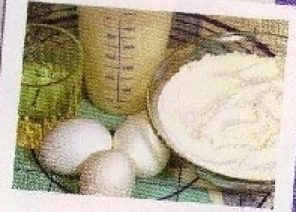

3


4

تحضير أوراق الفطائر

مدة التحضير 15 دقيقة

مدة الطبخ 30 دقيقة



المكوّنات والمقادير

راحة خليط الفطائر : 60 دقيقة

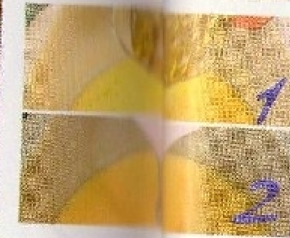
- 250 غ فارينة
- 3 بيضات
- ملعقة صغيرة ملح
- نصف لتر حليب
- 100 مل زيت أو زبدة مذابة

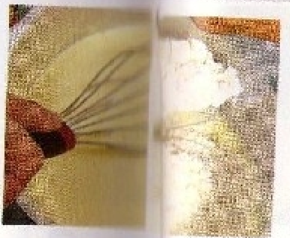
نتحصّل بهذه المقادير على 14 ورقة تقريبا

طريقة التّحضير

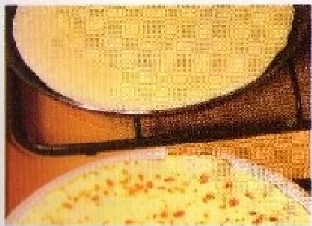
- في إناء عميق نخفق البيض بآلة يدويّة ثمّ نضيف الزّيت والحليب دون الانقطاع عن التّحريك ثمّ نضيف الفارينة مع الملح مع الاستمرار في التّحريك حتّى نتحصّل على خليط متجانس وأملس، نترك الخليط يرتاح في الثلاّجة مدّة ساعة.
- نخرج الخليط من الثلاّجة قبل الاستعمال بوقت قصير حتّى يأخذ حرارة المكان نحرّكه.
- نسخّن المقلاة الخاصّة بالفطائر على نار هادئة ندهنها بالزّبدة بواسطة ورق الامتصاص المغموس في الزّبدة.
- نصبّ مقدار فنجان من الخليط في المقلاة، نرفع المقلاة ونديرها حتّى يتوزّع الخليط على قاعها ويغطّيه.
- نضعها على نار هادئة حتّى تنضج الفطائر وتصفرّ فنقلبها على الجانب الآخر بواسطة ملعقة مسطّحة من الخشب حتّى تصفرّ وتظهر عليها بقع بنيّة.
- نرفع هذه الورقة في صحن ثمّ نكرّر العمليّة لصنع بقيّة الأوراق إلى أن ينفذ الخليط.

ملاحظة : يمكن أن نضع أوراق الفطائر في إناء مغلق ونحتفظ بها في الثلاّجة لبضعة أيّام.


1

2


3 4


5

6

تارت الفطائر باللّحم والسّبانخ

مدّة التّحضير 25 دقيقة

مدّة الطّبخ 40 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- 6 فطائر

للحشو :

- بصلتان مفرومتان
- فصّا ثوم مفروم
- ملعقتان كبيرتان زيت
- ملعقة كبيرة زبدة
- رطل سبانخ مفروم فرما ناعما
- 100 غ لحم مفروم
- بيضة

للصّلصة البيضاء :

- 1/4 لتر من الحليب
- 2 ملعقة كبيرة فارينة
- ملعقة كبيرة زبدة
- ملح، فلفل أسود، جوزة الطّيب
- ملعقة صغيرة بقدونس للزينة

طريقة التّحضير

- نحمّر اللّحم مع البصل في الزّبدة أو الزّيت لبضع دقائق.
- نذبّل السّبانخ مع ملعقة صغيرة زبدة حتّى يجفّ، نضيفه إلى اللّحم.
- نتبّل الخليط ثمّ نضيف البيضة.
- ندهن قالبا مستديرا بالزّبدة ونفرش في قاعه فطيرة ثمّ نوزّع فوقها قليلا من خليط السّبانخ واللّحم ثمّ نضع فطيرة ثانية ونوزّع عليها الحشو، نستمرّ في هذه العمليّة حتى نُكمل الحشو مع الاحتفاظ بالفطيرة العليا دون حشو.
- **تحضير الصّلصة** : نُخلط جميع مكوّنات الصّلصة في قدر، نرفعه على النّار مع التّقليب المستمرّ حتّى تصبح الصّلصة البيضاء سميكة وناعمة، نتبّلها بالملح والفلفل وجوز الطّيب.
- نصبّ الصّلصة على تارت الفطائر، نزجّها في فرن متوسّط الحرارة مدّة 20 دقيقة عند إخراجها نزيّن سطحها بالبقدونس، تُقدّم ساخنة.



1



2



3



4 5

تارت الفطائر بالقمبري

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 20 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- 6 فطائر جاهزة

للحشو :

- 500 غ قمبري
- 6 فصوص ثوم
- 2 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة مسحوق نشاء
- ملح، فلفل أسود
- 50 غ جبن

للزينة :

- 1 ملعقة كبيرة جبن مبشور وحدات كاملة من القمبري

طريقة التّحضير

- نتظّف القمبري، ننزع العرق الأسود من ظهره ونقصّه قطعا صغيرة مع الاحتفاظ ببعض الوحدات الكاملة للزّينة.
- نحمّر الثّوم المفروم في الزّبدة، نضيف القمبري المقصوص والوحدات الكاملة، نقلّب مدّة دقيقتين أو ثلاث حتّى يُصبح ورديّ اللّون.
- في قدر آخر، نخلط النّشاء مع كأس ماء، نرفعه على النّار مع التّحريك المستمرّ حتّى الغليان، نتبّل الخليط، نضيف له البقدونس والقمبري المقصوص والمحمّر والجبن، نمزج المكوّنات.
- نقسّم مقدار الحشو بين الفطائر كما قمنا بذلك في التّارت بالسّبناخ مع الاحتفاظ بالفطيرة الأخيرة بدون حشو، نرشّها بالجبن وندخلها إلى فرن متوسّط الحرارة مدّة 20 دقيقة، عند إخراجها نزيّنها بوحدات القمبري.



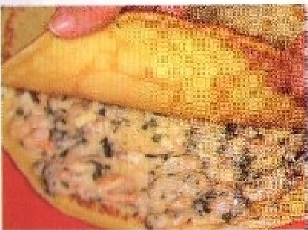
1



2



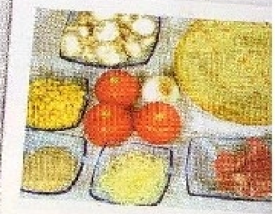
4 3



تارت الفطائر بالفطر وحبّات الذّرة

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 40 دقيقة



المكوّنات والمقادير

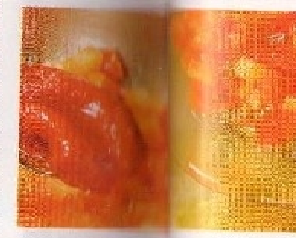
- 6 فطائر

للحشو :

- بصلة مفرومة
- ملعقة كبيرة زيت
- 150 غ فطر مقصوص
- 250 غ طماطم مفرومة
- ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ملعقة صغيرة أعشاب عطريّة (زعتر، إكليل، حبق)
- 2 ملاعق كبيرة من حبوب الذّرة المصبّرة
- 2 ملاعق كبيرة من الخبز المحمص والمرحي
- 250 غ دجاج مطبوخ في قليل من الماء المملّح (أو لحم بقري)
- 50 غ جبن مبشور

طريقة التّحضير

- تطبخ الدّجاج في قليل من الماء حتّى يجفّ، نفرمه بفرّامة اللّحم.
- نقلي البصل في الزّيت لبضع دقائق ثمّ نضيف الطّماطم المقصوصة والمعجونة، نترك الصّلصة تطهو على نار هادئة مدّة 10 دقائق.
- نضيف الفطر المقصوص شرائح رقيقة، يستمرّ الطّهي 5 دقائق أخرى.
- نضيف الذّرة والدّجاج المطبوخ، يتواصل الطّهي مدّة 10 دقائق أخرى، نتبّل الخليط بالملح والفلفل الأسود والأعشاب العطريّة.
- نغطّي قاع طبق مستدير بورقة من الكراپ ثمّ نصبّ قليلا من الخليط ويغطّى بفطيرة أخرى وتكرّر العمليّة حتّى ينتهي الخليط، نحتفظ بالفطيرة الأخيرة دون حشو.
- نرشّ سطح التّارت بالخبز المرحي وبالجبن ثمّ ندخل التّارت إلى فرن حرارته متوسّطة مدّة 10 إلى 15 دقيقة حتّى يحمرّ السّطح.



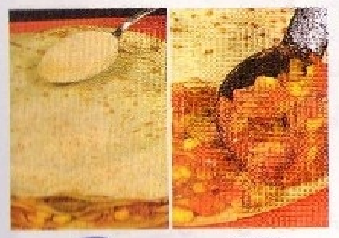
1 2



3 4



5 6



7 8

هلاليّات باللّحم

مدّة التّحضير
30 دقيقة

مدّة الطّبخ
30 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- 250 غ من العجينة لمورّقة (انظر تحضير العجينة الموّرقة

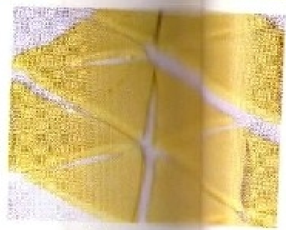
للحشو :

- 200 غ لحم
- بصلة
- باقة بقدونس
- ملح، فلفل أسود

طريقة التّحضير

نحضّر الحشو :

- نقصّ اللّحم مكعّبات ونطبخه في قليل من الماء مع البصل المقصوص مدّة 10 دقائق حتّى يجفّ؛ نتبّله بالملح والفلفل الأسود، نفرمه بفرّامة اللّحم؛ نضيف له البقدونس المقصوص ونرفعه على نار هادئة مع التّحريك من حين لآخر حتّى يلين البقدونس.
- نرشّ رخامة المطبخ بالدّقيق ونحلّ عليها العجينة المورّقة (الّتي كنّا قد أعددناها مسبقا) حتّى تأخذ شكل مستطيل لا يتجاوز سُمكه 3 مم.
- نقصّ الورقة على شكل شرائط عريضة؛ نقصّها بدورها إلى مثلّثات (انظر الصّورة).
- نأخذ مقدار ملعقة صغيرة من الحشو ونضعه على قاعدة المثلّث ثمّ نلفّ المثلّث بداية من القاعدة ثمّ نلصق رأسه بتبليله بأبيض البيض ثمّ نجعلها على شكل هلال، ندهن سطحها بأصفر البيض.
- نصفّف الهلاليّات على صفيحة فرن مدهون بالزّبدة ثمّ ندخلها إلى الفرن المسخّن بحرارة متوسّطة لمدّة 15 دقيقة حتّى تتحمّر.


1


2


3


4

بَلميى بالزّيتون



المكوّنات والمقادير

- مدّة راحة الملفوف : 60 دقيقة
- 250 غ من العجينة المورّقة
- 100 غ من الزّيتون الأسود منزوع النّوى
- 100 غ من الزّيتون الأخضر منزوع النّوى
- ملعقة صغيرة من الكريمة

طريقة التّحضير

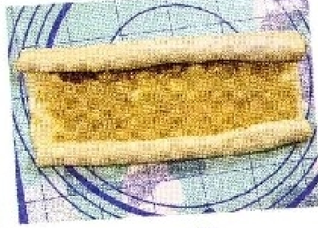
- نرحي الزّيتون الأسود مع قليل من الكريمة.
- نرحي الزّيتون الأخضر مع قليل من الكريمة.
- نفرد العجينة المورّقة على شكل مستطيل حتّى تصبح العجينة رقيقة.
- نوزّع معجون الزّيتون الأسود على نصف الورقة.
- نوزّع معجون الزّيتون الأخضر على النّصف الثّاني.
- نلفّ جزءا من ورقة العجين على الزّيتون الأسود.
- نلفّ الجزء الآخر على الزّيتون الأخضر بحيث يلتقي الجزءان في الوسط.
- نلفّها في ورق الألومنيوم ونضعها في المجمّد مدّة ساعة.
- نخرجها بعد ذلك ونقصّها قطعا لا يتجاوز عرضها نصف صم، نضعها في فرن متوسّط الحرارة مدة 15 دق.



1



2 3



4



5

ملفوف الخضر والدّجاج

مدّة التّحضير 35 دقيقة

مدّة الطّبخ 35 دقيقة



المكوّنات والمقادير

راحة الملفوف : 60 دقيقة

- 250 غ من العجينة المورّقة
- 250 غ لحم دجاج
- بصلتان
- 70 غ من الفقّاع المقصوص (الفطر)
- جزرة، 1 ملعقة كبيرة
- جلجلان للزّينة
- ملعقة كبيرة خبز محمّص
- ملح وفلفل أسود وزنجبيل
- 2 ملاعق كبيرة بقدونس مقصوص
- بيضة مخفوقة

طريقة التّحضير

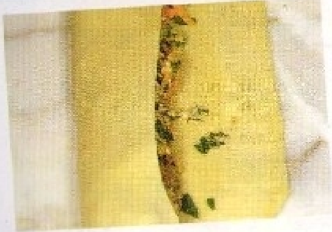
- نقصّ بصلة ونضعها في قدر مع الدّجاج، نتبّل بالملح والفلفل الأسود والزّنجبيل، عندما ينضج الدّجاج ويجفّ، نفرمه.
- نبشر الجزرة بالمبشرة.
- نقصّ البصلة الثّانية في قدر مع ملعقة صغيرة من الزّيت، نرفعها على النّار، عندما يلين البصل نضيف الفطر المقصوص إلى شرائح رقيقة .
- في إناء نخلط الدّجاج المفروم مع الجزر المبشور مع الخبز والبقدنوس والفطر.
- نفرد العجينة على شكل مستطيل (طوله 30 صم وعرضه 15 صم) ندهن أطرافه ببياض البيض.
- نخلط مكوّنات الحشو مع بيضة، ونضعه في وسط الورقة ثمّ نلفّها عليه.
- نلفّها بدورها في ورق الطّبخ ونضعها في المجمّد مدّة ساعة.
- نقصّها، بعد ذلك ندهنها بأصفر البيض ونرشّ عليها الجلجلان.
- ندخلها إلى فرن متوسّط الحرارة مدّة 15 دقيقة.



1



2



3



4

ملفوف الفطر

مدّة التّحضير 35 دقيقة

مدّة الطّبخ 15 دقيقة



المكوّنات والمقادير

للعجينة :

- 500 غ فارينة
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملاعق صغيرة خميرة كيميائيّة
- كأس حليب
- 3 ملاعق زبدة

للحشو :

- 3 ملاعق من صلصة الطّماطم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الحبق المجفّف
- 100 غ من صلامي الدّيك الرّومي
- 100 غ من الفطر المقصوص رقائق
- 100 غ جبن مبشور
- بصلة

مدّة راحة الملفوف : 30 دقيقة

طريقة التّحضير

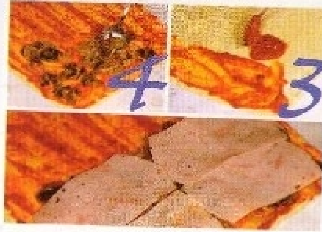
- نضع الفارينة في صحفة مع الزّبدة والملح ونضيف الحليب شيئا فشيئا مع التّحريك حتّى نتحصّل على عجينة رخوة طريّة.
- نغطّيها ونتركها ترتاح مدّة 10 دقائق.
- أثناء ذلك نقصّ البصل رقائق ونضعه في قدر مع ملعقة صغيرة زيت، نرفعه على النّار حتّى يلين.
- نضيف رقائق الفطر، نتبّله بالملح والفلفل الأسود، نتركه 5 دقائق.
- نفرد العجينة بعد أن ارتاحت ونحلها على شكل مستطيل.
- ندهنها بصلصة الطّماطم ونرشّها بالحبق، نوزّع فوقها البصل والفطر والجبن المبشور، نضع فوقه طبقات الصّلامي.
- نلفّ العجينة على الحشو ثمّ نغلّفها بورق الألومنيوم ونضعها في المجمّد مدّة نصف ساعة لتبرد ويسهل قصّها.
- بعد إخراجها، نقصّها قطعا عرضها 2 صم.
- نضعها في طبق الفرن ونرشّها بالجبن وندخلها إلى الفرن مدّة 15 دقيقة.



6



7



4 3 5



2 1

ملفوف السّبانخ

مدّة التّحضير
35 دقيقة

مدّة الطّبخ
35 دقيقة



المكوّنات والمقادير

لحشو :

- 200 غ من اللّحم + بصلة
- 500 غ سبانخ
ملح وفلفل أسود
- 100 غ جبن مبشور
- بيضة، 1 ملعقة صغيرة زبدة

العجينة: تظر لوصفة السّابق ذكرها في ملفوف القمر

طريقة التّحضير

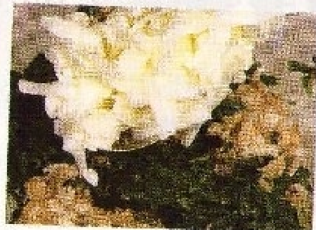
- نطبخ اللّحم مع البصل في قليل من الماء، نتبّله بالملح والفلفل الأسود، نرفعه من فوق النّار، عندما يجفّ نفرمه بفرّامة اللّحم.
- نضع السّبانخ في قدر به ملعقة الزّبدة، نتركه على النّار حتّى يجفّ السّائل المتخلّف منه.
- نُخلط اللّحم المفروم مع السّبانخ مع الجبن مع البيضة.
- نحلّ العجينة (الّتي كنّا قد أعددناها) على شكل ورقة رقيقة مستطيلة، نوزّع فوقها الخليط ونسوّيه، نُبعد الحشو على حافة الورقة، نلفّ الورقة حول نفسها بلطف.
- نضعها على صفيحة فرن مدهون بالزّبدة أو مغطّى بورق الطّبخ، نزجّها في فرن ساخن بدرجة حرارة متوسّطة مدّة 15 دقيقة حتّى يحمرّ سطحها، نُخرجها من الفرن ونقصّها ساخنة.



3



4



2



1

كويرات بالصّلصة البيضاء

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 35 دقيقة



المكوّنات والمقادير

كافية للحصول على 16 كويرة تقريبا

- 1/4 لتر من الماء
- 100 غ زبدة
- 4 بيضات
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح

للحشو :

- 1/2 لتر حليب – 2 ملاعق كبيرة فارينة وقليل من الملح
- باقة بقدونس
- 100 غ فطر + بصلة صغيرة
- 50 غ جبن
- 1 ملعقة صغيرة زيت



طريقة التّحضير

تحضير العجينة لصنع الكويرات :

- نصبّ الماء في قدر من المستحسن أن يكون ذا قاع سميك ونضيف الملح والزّبدة، نرفعه على نار خفيفة ننزله عند الغليان .
- نضيف الفارينة دفعة واحدة ونخلطها بسرعة حتّى تتشرّب كلّ السّائل .
- نعيد القدر على نار هادئة مع التّحريك المستمرّ بملعقة من خشب حتّى تتماسك العجينة ولا تلتصق بجوانب القدر ندلكها جيّدا .
- نُنزل القدر من فوق النّار ونضيف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق بعد كلّ بيضة ومراقبة خثارة العجينة التي يجب أن تكون ليّنة وليست سائلة .
- ندهن الكفّين بالزّيت ونأخذ مقدار ملعقة كبيرة من العجينة ونكوّن بها كرة بحجم البيضة الصّغيرة .
- نصفّف الكويرات في صينيّة فرن مدهونة بالزّبدة ومرشوش عليها الدّقيق .
- نُبعد الكويرات عن بعضها مسافة تسمح للكويرات بالانتفاخ دون أن تلتصق ببعضها .
- ندهن سطح الكويرات بصفار البيضة الرّابعة .
- نُدخل الصّينيّة إلى فرن معتدل الحرارة مدّة 30 إلى 35 دقيقة حتّى تنتفخ الكويرات ويصبح سطحها ذهبيّ اللّون، نتركها تبرد في الفرن بعد إطفائه .

ملاحظة : لا يجب فتح باب الفرن أثناء النّضج : يتسبّب ذلك في ارتخاء الكويرات.

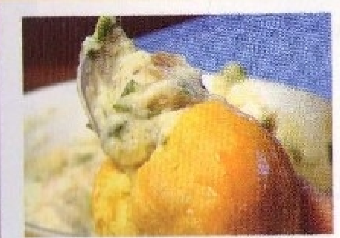
تحضير الصّلصة :

- نقصّ حبّات الفقّاع إلى شرائح ونضعها في قدر مع البصلة المقصوصة والزّيت، نرفعها على النّار مدّة 10 دقائق، نتبّلها بالملح والفلفل الأسود.
- نضع الزّبدة والحليب والفارينة في قدر على النّار، نحرّك الخليط باستمرار حتّى يثخن قوام الصّلصة، نتركها تغلي مدّة دقيقتين، نتبّلها، نتبّله بالملح والفلفل الأسود، يجب أن تكون الصّلصة عاقدة، نضيف إليها الفقّاع بعد نضجه ونخلط.
- بعد تحضير الصّلصة البيضاء، نشقّ الكويرات من جانبها بعد نضجها ونملؤها بمقدار ملعقة من الصّلصة التي حضّرناها، وهكذا تكون الكويرات جاهزة.


1 2


3


4


5

شطائر بالتونة

مدّة التّحضير 35 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- راحة العجين : 15 دقيقة

للعجينة :

- 500 غ فارينة + 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة كبيرة خميرة خبز + ملعقة صغيرة سكّر
- 2 ملاعق صغيرة خميرة كيميائيّة (كيس)
- 1/2 كأس من الحليب
- 1/2 كأس زبدة مذابة
- ماء دافئ

للحشو :

- 100 غ جبن مبشور
- 150 غ تونة
- 1 ملعقة كبيرة هريسة،
- حبّات زيتون أخضر وأسود

نحضّر بهذه المكوّنات 7 شطائر

طريقة التّحضير

- نضع خميرة الخبز مع السّكّر في قليل من الماء الدّافئ حتّى ترتفع.
- نخلط الفارينة مع الملح والخميرة الكيميائيّة ثمّ نضيف خميرة الخبز والزّبدة، نمزج المكوّنات ثمّ نضيف الحليب، نخلط جيّدا حتى نتحصّل على عجينة ليّنة (نضيف قليلا من الماء الدّافئ إذا احتاجت العجينة إلى ذلك)، نتركها ترتاح وتتخمّر مدّة 15 دقيقة.
- نفرد العجينة على رخامة المطبخ المرشوش عليها الدّقيق ، نرقّقها إلى أن نحصل على ورقة سمكها 1 صم، نقصّها دوائر قطرها 8 صم تقريبا بواسطة فوهة صحفة، نصفّقها على صفيحة فرن مدهونة بالزّيت وندخلها إلى فرن حرارته معتدلة مدّة 30 دقيقة حتّى تنضج وتكتسب لونا ذهبيّا، نخرجها من الفرن ونتركها تبرد.

نحضّر الحشو :

- نخلط في صحفة كلاًّ من التّونة وقطع الزّيتون وقطع البيض المسلوق والجبن والهريسة.
- نشقّ جانبا من الشّطائر ونملؤها بالحشو الّذي حضّرناه.



1 2



3





4 5





6